



CAVA SUTRA

100% BURBUJAS DE PLACER

D.O.P. CAVA

CAVA



VARIEDADES

80% Macabeo y 20% Chardonnay.



VIÑEDOS Y SUELOS

Las uvas proceden de viñedos seleccionados situados en el municipio de Requena a 700 metros de altitud en un paraje donde combinan perfectamente el clima Mediterráneo y el Continental. Los suelos arcillosos y orientados al norte hacen que estas uvas alcancen una madurez equilibrada, con una suave acidez y un carácter frutal.



CRIANZA

36 meses en lías.



NOTAS DEL ENÓLOGO

Cava Sutra Reserva es ideal para acompañar un largo menú de principio a fin. Marida perfectamente con aperitivos, carnes o pescados al horno y postres con largas sobremesas.



MARIDAJE

Cava Sutra Reserva es ideal para acompañar un largo menú de principio a fin. Marida perfectamente con aperitivos, carnes o pescados al horno y postres con largas sobremesas. Consumir entre 4° ó 8°C.



DATOS TÉCNICOS | PALETIZACIÓN

11,5 % Vol. Alc.
AT 5,9 g/L
AR 8,05
pH 3,25

Botella de vidrio de 750 ml.
Caja de cartón de 6 botellas.
480 botellas por europalet.

Sin duda el *Kama Sutra* es uno de los libros sobre el amor, la complicidad y la anatomía humana más importante. Y como nuestro cava también está hecho para el placer, pensamos homenajear esta obra atemporal con una libre interpretación muy divertida y placentera.